



Internet: <http://www.lahnsteiner-brauerei.de>

e-mail: bestellannahme@lahnsteiner-brauerei.de



ROHMINATOR SC

Ehemals „Cool Elephants“
Ausgezeichnet mit Silber
beim International Craft Bier Award 2017

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen (Perle, Spalter Select)

Farbe: ●●●○○
Bittere: ●●●○○
Alkohol: ●●●○○
Aroma: ●●●○○
Süße: ●●●○○
Brennwert: 97 kcal / 409 kJ pro 100 ml

2018
INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD
SILVER
MEININGER

Dr. Markus Fohr
Lahnsteiner Brauerei
Sandgasse 1
D-56112 Lahnstein
lahnsteiner-brauerei.de

Lahnsteiner Brauerei - Freude am guten Geschmack.
Seit nunmehr 10 Generationen brauen wir hervorragende Biere.
Unsere Erfahrung und die Liebe an unseren Brauverfahren
verleihen den Bieren ihren unverwechselbaren Geschmack.
Probieren Sie!
Limitierte Sonderedition

4 031335 104022

Bittere: 50 BE
Stammwürze: 25,9 %

Ein kupferroter Megabock, der bereits für sich genommen
wichtig-vollmundigen und hoch aromatischen Genuss
bietet. Nach mehrmonatiger Reifung auf Sandelholzchips
zeigt sich, dass auch dieses Bier noch eine Steigerung er-
fahren kann. Im Duft vereinen sich Karamell, Dörrobst und
malzige Süße mit leichten Röst- und Rauchnoten sowie
fein-holzigen dezent süßlich-harzigen Noten des Sandelholzes.
Eine harmonisch kräftige Bittere vollendet das eindrucks-
volle Geschmacksspiel.
Perfektes Stand-Alone-Bier. Aber auch in Kombi-
nation mit aromatischen Käsen
ein Hochgenuss.

Lahnsteiner CRAFTBIERE

e 0,33l **Rohminator SC** Alkohol 10,2% vol

Bei Bieren mit einem Alkoholgehalt > 10,0 Vol.% ist kein MHD erforderlich
Chargennummer

Der kupferrote Megabock Rohminator ist bereits ein wuchtiger, vollmundiger und hoch aromatischer Genuss. Nach mehrmonatiger Reifung auf Sandelholzchips – kurz „SC“ - zeigt sich, dass auch das coolste Aromenkoncert noch eine Steigerung erfahren kann.

Sensorik:

Dieser Megabock reifte am Rhein-Lahn-Eck– gemessen am tropischen Ursprung dieses Holzes ist es dort wirklich „cool“. Das Auge erblickt ihn als blinzele es in den jungen Tag, dessen aufgehende Sonnenstrahlen langsam durch den – im tropischen Regenwald allgegenwärtigen - Dunst dringen. Orange- und pfirsichrote Töne läuten den Morgen ein. Weiß wie der Morgendunst schwebt ein sanftes aber konsistentes Schaumdeckchen darüber.

Wollte man über das Aroma eines Bieres einen Roman schreiben – mit „Rohminator SC“ könnte es gelingen. Im Duft wie im Geschmack vereinen sich Karamell, Dörrobst, malzige Süße, leichte Röst- und Rauchnoten sowie eine angenehme alkoholische Wärme mit den fein-holzigen und dezent süßlich-harzigen Noten des Sandelholzes. Die Zunge nimmt mit einer dezenten Perlage ihren Dienst auf bevor auch Sherry und Portwein zusammen mit Dörrobst die aromatische Bühne entern. Eine genauso harmonische wie kräftige Bittere macht endgültig den Deckel drauf auf ein eindrucksvolles Genusspiel.

Genussempfehlung:

Ein perfektes Genussbier - ob beim Ritt auf indischen Elefanten oder bei prasselndem Kaminfeuer! Ein Genussbier, das auch zur Freizeitbeschäftigung dienen kann, so vielfältig und komplex sind die sich stets aufs Neue offenbarenden Aromen. In Kombination mit einer Käseplatte aus aromatischen Vertretern dieser Zunft wie etwa einem gereiften Schweizer „Gruyere“ oder einem Bergkäse trägt es uns in den Himmel des Genusses.